

SAUERTEIG-CRACKER



75 g Sauerteig
40 g Vollkornweizenmehl
15 g Öl
½ TL Salz

- Zu einem glatten Teig verkneten
- 30 Minuten ruhen lassen und dann dünn ausrollen.

1 TL Rosmarin
Öl
Grobes Meersalz

- Mit etwas Öl bestreichen und mit Rosmarin und Salz bestreuen
- Mit einer Gabel Löcher in den Teig pieken.
- Bei 180 °C Umluft für etwa 25 Minuten backen.